



Programa de formación dirigido a

PERSONAS DESEMPLEADAS PARA SU REALINAMIENTO PROFESIONAL 2023

CURSO:

2200101TU **LOGÍSTICA DE ALMACÉN**

DURACIÓN

140 horas de formación más posibilidad de realizar 40 hs de prácticas

FECHAS

Del 5 de mayo al 15 de junio de 2023

HORARIO

De 09:15 a 14:30 de lunes a viernes

MODALIDAD

PRESENCIAL

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Asociación POSTHAC



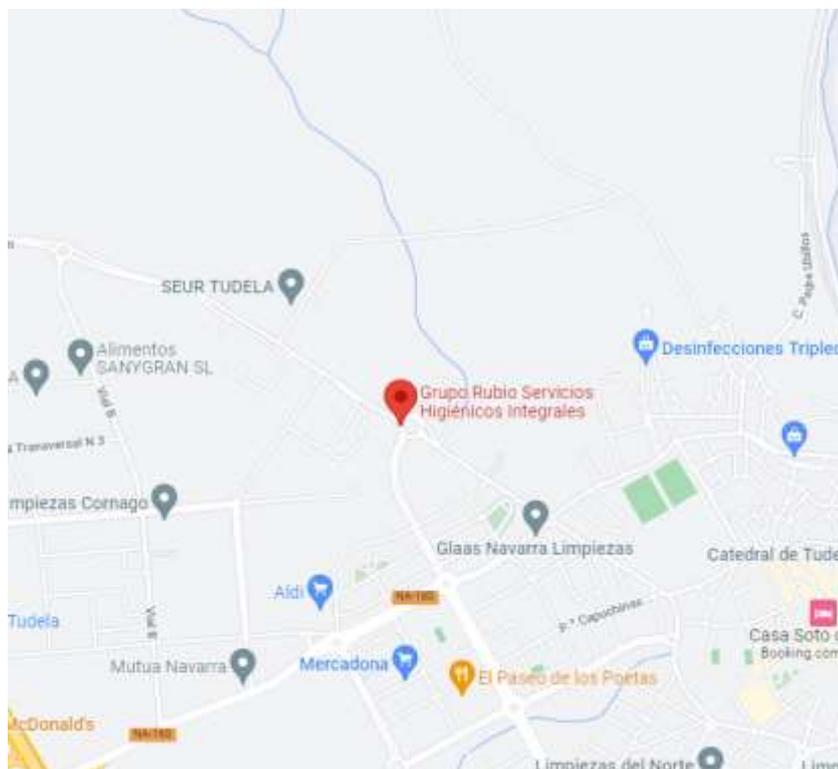
Polígono ultrapuertos nave 1 31500 TUDELA, NAVARRA



644 370 570



info@posthac.org





PERSONAS DESEMPLEADAS PARA SU REALINAMIENTO PROFESIONAL 2023

REQUISITOS BÁSICOS

- Las personas en situación de desempleo tendrán que estar inscritas al inicio de la formación como demandantes de empleo en los servicios públicos de empleo.
- No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

REQUISITOS PREFERENTES:

- Tendrán preferencia las personas que tengan el carne de conducir B .
- También se valorarán conocimientos de informática.

AYUDAS / BECAS

Posibilidad de Becas y Ayudas:

- . Beca de discapacidad
- . Beca de mujeres víctimas de violencia de género
- . Personas en situación de desempleo: Ayuda de transporte, Ayuda a la conciliación.

OBJETIVO/S DEL CURSO

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

- *Mozos de carga y descarga, almacén y/o mercado de abastos
- *Reponedores
- *Empleados de logística y mercancías
- *Empleados de control de abastecimientos e inventario
- *Peones del transporte de mercancías y descargadores
- *Empleados de empresas de abastecimiento, transporte y distribución

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conducir y manejar carretillas elevadoras con control de las cargas total y seguridad en la tarea.
- Describir los conceptos logísticos básicos relacionados con las actividades básicas que se desarrollan en un almacén.
- Identificar las operaciones básicas que se realizan en las actividades que se desarrollan en un almacén.
- Aplicar diferentes modelos de administración y control de inventarios, conociendo las distintas formas de control, gestión y emisión de órdenes de pedidos de acuerdo al stock y a las necesidades de los clientes y de la producción, procurando minimizar el coste del stock.
- Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

CONTENIDO

Conducción de carretillas elevadoras (20 hs)

- Introducción al oficio de operador de carretillas.
- Descripción de la carretilla elevadora.
- Mantenimiento y mecánica de la carretilla.
- Manejo de carretillas elevadoras.
- Carga en carretilla
- Identificación de la simbología.
- Conocimiento acerca de la seguridad en la conducción de carretillas.
- Descripción de la ergonomía en la conducción de carretillas.
- Identificación de la Normativa aplicable.



PERSONAS DESEMPLEADAS PARA SU REALINAMIENTO PROFESIONAL 2023

Conceptos logísticos básicos (16 hs)

- Identificación de las funciones y características del almacén
- Distinción de los tipos de almacenes
- Clasificación de tipos de mercancía

Operaciones auxiliares de almacén (54 hs)

- Interpretación de la información y la documentación de las diferentes operaciones básicas del almacén
- Diferenciación de los sistemas de identificación y seguimiento de las mercancías
- Aplicación de las técnicas básicas de gestión de stock
- Identificación y diferenciación de los canales de distribución
- Identificación y diferenciación de los diferentes envases y embalajes
- Aplicación de los métodos de gestión de comandas

Gestión y control de compras y stock en almacén (30 hs)

- El proceso de la compra-venta
- Relación con los proveedores
- Pedidos y recepción de mercancías
- Facturación
- El almacén
- Formas de pago

Manipulador de alimentos (10 hs)

- Clasificación de los alimentos
- Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos
- Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos
- Distinción de los métodos conservación de los alimentos
- Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos
- Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos

Se impartirán además 10 horas de digitalización.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Las personas que aprueben los exámenes pertinentes obtendrán el carne de carretillero y el carne de manipulador de alimentos.

*La participación de las personas ocupadas deberá ser como máximo del 30 por ciento del total de personas que inicien cada acción formativa.

*El personal al servicio de las Administraciones Públicas no podrá participar en estas acciones.

*El alumnado, podrá optar a realizar 40 horas de prácticas no laborales.

*La entidad de formación deberá cumplir un compromiso de contratación de, al menos, el 20% de las personas desempleadas que realicen, al menos, el 75% de la formación



Programa de formación dirigido a

PERSONAS DESEMPLEADAS PARA SU REALINAMIENTO PROFESIONAL 2023

Además se realizará un **acompañamiento** continuo y personalizado de seguimiento y tutorización de todas las personas participantes del curso.

El centro, en función del número de inscripciones y del perfil de los candidatos, podrá realizar una prueba de conocimientos de castellano y/o una entrevista.

FINANCIADO POR:

Formación financiada por el Fondo Social Europeo, con recursos REACT UE, a través del Programa Operativo FSE/FEDER 2014-2020 de Navarra, a través del Objetivo Específico 03, como parte de la respuesta de la Unión a la pandemia de COVID-19"



Fondo Social Europeo: "Europa invierte en tu futuro"
Europako Gizarte Funtzak: "Zure etorkizunean inbertitzen du"

Financiado como parte de la respuesta de la Unión a la
pandemia de COVID-19
COVID-19aren pandemiaren aurrean Europar Batasunak
izandako erantzunaren zati gisa finantzatua

